QU'EST-CE QU'ON MANGE?

POULET

metro
mon épicier

MACARONI AU FROMAGE FUMÉ

MACARONI AU FROMAGE FUMÉ

PRÉP. 15 MIN. | CUISSON 15 MIN. | 4 PORTIONS

FACILE ● ○ ○ ○ TOUT UN DÉFI

1. CUIRE

Cuire le bacon dans une casserole de 2 litres (2 pintes) à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'il soit croustillant, environ 5 minutes.

2 tranches de bacon épaisses, coupées en lanières fines

2. INCORPORER ET CUIRE

Incorporer le poivron et l'oignon dans la casserole et cuire jusqu'à ce qu'ils soient croquants mais tendres, environ 3 minutes. Retirer de la casserole. Réserver.

Poivron rouge, haché
240 ml (1 tasse)

Oignon jaune, haché
240 ml (1 tasse)

3. CUIRE ET AJOUTER

Cuire les pâtes dans la même casserole selon le mode d'emploi sur l'emballage. Ajouter le poulet, le fromage, le poivron et l'oignon durant les 2 dernières minutes de cuisson. Garnir de persil haché.

Pâtes Poulet Knorr® Sidekicks®
1 sachet

Poulet de rôtisserie, cuit et découpé
480 ml (2 tasses)

Fromage cheddar ou Monterey Jack
120 ml (½ tasse)

Persil frais haché
60 ml (¼ tasse)

metro.ca

PLUS DE RECETTES SUR METRO.CA/KNORR

Conseil du Chef Knorr® : *Essayez le bacon à teneur réduite en sodium dans cette recette et vous ne verrez pas la différence!*

Knorr®

Pour obtenir la recette complète et l'information nutritionnelle, visitez **knorr.ca**.

Marque de commerce détenue ou utilisée sous licence par Unilever Canada, Toronto (Ontario) M4W 3R2.

DONNEZ DE LA SAVEUR À LA VIE^MC